45° Année. — N° 16. 15 Avril 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Nécessité d'une entente entre producteurs d'alcools de vin et d'alcools de cidre

Les producteurs de fruits à cidre ne connaîtront jamais — et fort heureusement pour eux, — les misères qui se sont abattues sur les vignerons à de trop nombreuses époques et notamment en 1900 et en 1907. C'est, en effet, que le Pommier ne constitue pas, comme la vigne, dans certains départements, une culture exclusive ; le Pommier s'allie à la prairie et aux cultures arables, et une mévente passagère de la pomme n'entraînerait pas la ruine des producteurs comme la mévente du vin dans les régions de monoculture.

Mais la Pomme et son dérivé naturel, le Cidre, n'en constituent pas moins un élément de richesse considérable, dont l'importance ne cesse de croître avec le développement des plantations.

Le Cidre fait concurrence au Vin ; — l'Eau-de-vie de cidre fait concurrence à l'Eau-de-vie de vin.

Ce sont là des *faits* contre lesquels on s'insurgerait vainement. Et nous en concluons que producteurs de Vins et de Cidres ont tout intérêt à s'entendre pour tirer le meilleur parti possible de leurs

récoltes, et tout spécialement des alcools qui doivent plus que jamais devenir la « soupape de sureté » des grosses productions.

Nous avons eu le plaisir d'assister, le 24 mars dernier, à Paris, à l'Assemblée de la Confédération générale des Producteurs de fruits à cidre, qui, sous la présidence de M. Jean Lazarre, assisté de M. Brault, secrétaire général, réunissait des représentants qualifiés de toutes les principales régions où se cultive le Pommier à cidre, depuis la Bretagne et la Normandie jusqu'au Loir-et-Cher et à l'Yonne — où les vergers côtoient les vignobles.

La Pomme a trois débouchés : l'exportation en nature ; — le cidre ; — l'eau-de-vie de cidre.

L'exportation apparaît bien compromise, non seulement par les frais croissants des transports, mais surtout par le développement des plantations en Belgique et en Allemagne.

La consommation du cidre peut se développer en France, surtout si la fabrication industrielle se substitue en tout ou en partie, dans des caves coopératives, aux procédés actuels qui donnent souvent des produits de conservation difficile.

Mais quelle que soit l'importance de cette consommation moyenne, la production des Pommes variant dans des limites très étendues, la transformation des excédents en eaux-de-vie reste une nécessité pour tirer parti des récoltes surabondantes.

Et c'est ici surtout qu'une entente apparaît bien utile entre la Pomme et le Raisin.

Les viticulteurs commencent à être bien armés pour défendre leur production d'alcool. Le Midi en particulier, se couvre de distilleries coopératives : 140 d'entre elles sont déjà réunies en une fédération ; il y en a d'autres encore dans le Var, dans la vallée de la Loire, il y en aura demain en Bourgogne et dans le Bordelais. On étudie (dans l'Aude) la création de magasins de conserve, de façon à pouvoir reporter d'une année à l'autre les excédents de production.

Bref, dans peu d'années sans doute les Coopératives de distillation seront maîtresses absolues du marché des alcools de vin.

N'en pourrait-il pas être de même pour les alcools de cidre ?

On nous a objecté, dans la réunion à laquelle nous assistions, que Normands et Bretons avaient l'esprit très individualiste. Et, en fait, il n'existe encore qu'*une seule* Distillerie coopérative de cidre.

Mais cet esprit individualiste existait aussi dans nos pays de vignes ; la misère des années de mévente a complètement modifié cette mentalité.

Nécessité fait loi, et la coopération se développe à pas de géants.

Le jour où Cidriers et Viticulteurs auront constitué des Fédérations

englobant la presque totalité de la production des alcools de fruits, ils pourront certainement s'entendre pour régulariser les marchés, dont ils deviendront les maîtres absolus.

Et ce jour-là, les crises de mévente ne seront plus qu'un mauvais souvenir !

*
* *

— On pouvait déguster, au Concours de Paris, un *Cidre-liqueur*, ma foi très bon, — concurrence possible à nos *Vins de liqueur*, qui sont d'ailleurs produits en trop faible quantité pour pouvoir faire une concurrence sérieuse aux Portos et autres liquoreux étrangers. Il y a là un débouché important que pourraient viser les viticulteurs d'Algérie, du Roussillon, voire des parties chaudes de la Provence.

Production des alcools depuis le début de la campagne

Voici les chiffres de l'*Officiel* :

Bouilleurs, distillateurs de profession et bouilleurs de cru

	Production des 5 premiers mois de la campagne 1927-1928	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
Quantités d'alcool provenant de la distillation des	vins	»	71.910
	piquettes, marcs et lies de vins	»	176 094
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	338 928
	fruits autres que les pommes et les poires	»	23.217
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	**12.264**
	substances farineuses	435	»
	betteraves	792.489	»
	mélasses	142.414	»
	autres substances	1.503	»
	Totaux	939.841	622.413
Totaux de la production		1.562.254	

Les quantités d'alcools de vins et de piquettes sont sensiblement les mêmes qu'en 1927 à pareille date. Par contre, la production d'alcool de cidres a doublé : 338.928 hectolitres, contre 165.113 l'an dernier.

Le marché des *alcools viniques* est dans le marasme :

Marché de	Sète	28 mars....	Pas d'affaires
—	Narbonne	29 —	—
—	Béziers	30 —	—
—	Carcassonne	31 —	—
—	Perpignan	31 —	—
—	Montpellier	3 avril	—

Mais on continue à employer des alcools d'industrie pour la préparation des apéritifs et vins de liqueur.

La définition du « vin »

La dernière Assemblée du Comité-Directeur de l'Office international du vin réunissait, sous la présidence de M. Barthe, des délégués de la France, de l'Espagne, du Portugal, de la Hongrie, du Luxembourg et de la Tunisie. En outre, l'Allemagne, la Yougoslavie, la Bulgarie, l'Autriche, le Brésil, la Turquie, l'Union de l'Afrique du Sud, l'Australie, la République des Soviets, le Liban, la Syrie, le Chili, la Grèce, la Roumanie, l'Uruguay, le Pérou, le Japon, la République Argentine, avaient envoyé des observateurs.

Le Comité a adopté les résolutions suivantes :

I. « Le Comité demande à tous les représentants des gouvernements des pays viticoles présents à la conférence de signaler à leur Gouvernement l'utilité des services que rendrait la création, dans chaque pays vinicole, d'un service de statistique ».

II. « Le Comité demande à tous les représentants des Etats de signaler à leurs gouvernements l'intérêt que présente la création d'un Comité scientifique international du vin. Chaque pays pourrait utilement y désigner cinq de ses personnalités scientifiques spécialement prises dans le corps médical ».

III. « En ce qui concerne la question des jus de fruits, le Comité a adopté, à l'unanimité, des propositions tendant à adopter une définition du vin, qui réserve le nom de vin exclusivement au produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais. A prendre les mesures législatives et réglementaires nécessaires pour protéger le vin contre la fraude et la concurrence déloyale, notamment en ce qui concerne l'addition au vin de liquide alcoolique contenant une plus ou moins grande proportion de jus de fruits ».

IV. « La dénomination vin doit être exclusivement réservée à la boisson obtenue par la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais et préparée suivant les usages locaux et constants admis comme étant loyaux et conformes aux exigences de l'hygiène par chacun des divers pays de production ».

La question des « vins de fruits » présente, certes, un intérêt de tout premier ordre. Nous avons vu qu'il s'en fait un commerce important en Belgique et en Danemark. Il faut citer aussi l'Allemagne, où se prépare et circule légalement l'*Apfel-Wein* (vin de pommes), fabriqué en partie avec des fruits importés de notre pays.

Si l'on arrive à faire réserver la dénomination « vin » au seul produit de la vigne, ce sera, semble-t-il, une belle victoire sur les fraudeurs du vin naturel. Nos exportations ne pourraient qu'y gagner. Dans quelle mesure ? Cela dépendra toujours de la différence de prix entre les vins naturels et les boissons de remplacement. Et s'il fallait abaisser le prix du vin, ce serait la ruine du vignoble.

L. Degrully.

UNE VISITE
AU 7me SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Le 7me Salon de la Machine Agricole, qui a eu lieu à Paris au Parc des Expositions du 21 au 29 janvier, comprenait de très nombreux stands répartis entre deux groupes de halls ; dans les uns, numérotés de 1 à 13, figuraient les machines pour la préparation des terres de culture et d'horticulture, les semoirs et distributeurs d'engrais, les machines de récolte, les machines à battre; dans les autres, désignés par les lettres A à K, se trouvaient le matériel pour la préparation des semences et graines, les machines pour la protection des cultures, les moteurs et leurs accessoires, les pompes, le matériel Viti-Vinicole, les appareils de distillerie, le matériel de laiterie, les machines frigorifiques, les machines à laver, les véhicules, le matériel de pesage, l'outillage mécanique, les produits alimentaires du bétail, les engrais et insecticides, le matériel d'aménagement des fermes.

Indépendamment de ces deux groupes de halls, le Salon contenait une série de stands à l'air libre où étaient édifiés des silos, des serres et des hangars.

Enfin auprès de la porte d'entrée un vaste bâtiment indépendant abritait l'importante Foire nationale de Semences.

Pendant toute la durée du Salon une température exceptionnellement clémente facilita l'évolution de la foule des agriculteurs venus à Paris en très grand nombre.

Ce 7me Salon, plus encore peut-être que les précédents, a réuni la presque totalité des échantillons de toutes les machines agricoles construites ou vendues en France.

L'importance du Salon rend malheureusement presque impossible la description détaillée de toutes les machines intéressantes qu'il contenait. Seuls les principaux stands retiendront donc notre attention.

Stand « Giesberger ». (Matériel de labourage mécanique automatique spécialement adapté à la culture de la canne à sucre).

Ce matériel se compose de deux tracteurs à chenilles identiques ; chacun d'eux possède un moteur à essence d'une puissance de 100 C V et supporte un double treuil.

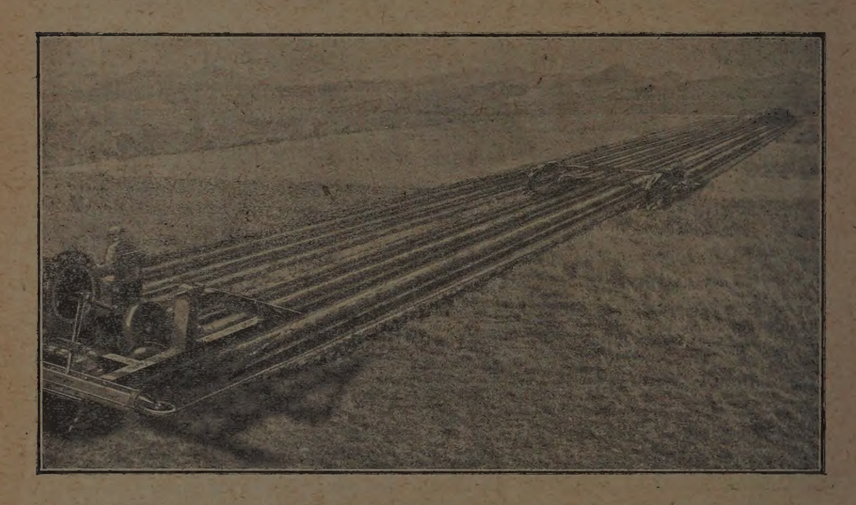
Le labourage s'effectue en plaçant les tracteurs aux deux extrémités du terrain à travailler et en remorquant avec les câbles des treuils dont ils sont munis, une double charrue balance rigoleuse ; celle-ci se déplace donc d'un mouvement alternatif en faisant la navette de l'un à l'autre tracteur.

Si l'on examine en détail la construction de ce matériel de labourage d'une puissance considérable, on remarque la forme particulière de la charrue double rigoleuse dont les pièces travaillantes pivotent d'un demi-tour autour d'un axe vertical après l'exécution de chaque raie, tandis que l'âge reste immobile.

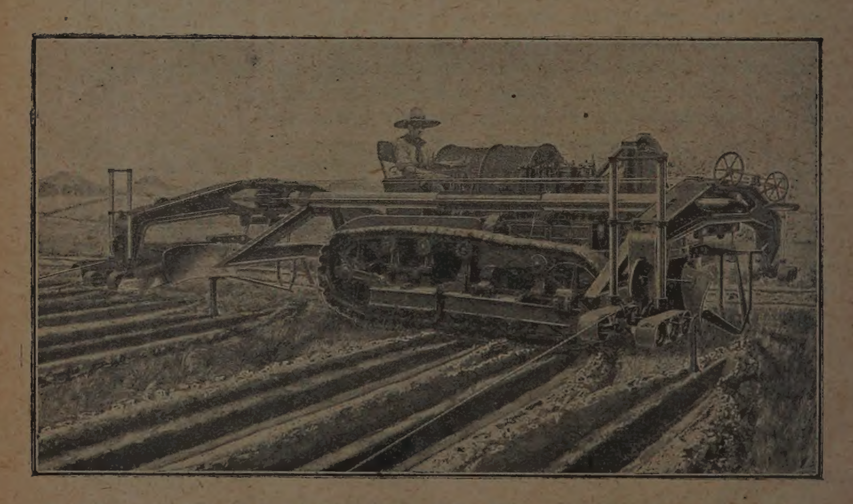
Cet âge affecte la forme originale d'un pont reposant sur le sol à ses deux extrémités et supportant elles-mêmes de petites chenilles caoutchoutées destinées à réduire les pertes d'énergie dûes au frottement.

Comme la charrue est double, on trouve en réalité deux âges identiques réunis transversalement par une poutre horizontale tubulaire et surélevée.

Une autre particularité des charrues Giesberger réside dans la façon dont elles se déterrent en arrivant auprès de l'un des tracteurs-treuils. A ce



Vue d'un groupe tracteurs et charrue en action.



Cette vue représente le tracteur déplaçant la charrue. Vue prise du côté des plans inclinés sur lesquels est montée la charrue à la fin d'une paire de sillons, en assurant le déterrage automatique des socs.

moment, la poutre horizontale réunissant la paire de charrues s'engage sur deux plans inclinés en acier solidaires des tracteurs et gravissant ces pentes se trouve ainsi soulevée ; à la fin de ce mouvement ascentionnel elle est donc chargée sur le tracteur. Dès que ce résultat est obtenu un dispositif automatique débraye alors le treuil. Il ne reste plus qu'à faire avancer le tracteur pour déplacer sur la fourrière, dont la largeur est réduite à celle du tracteur, tout l'ensemble du matériel, d'une longueur égale à l'écartement des rigoles.

Si l'on examine maintenant les treuils, on remarque la grande longueur de leurs tambours, ainsi qu'un enrouleur automatique obligeant le câble à les recouvrir en couches régulièrement superposées.

De par sa conception même, le matériel Giesberger présente l'avantage de pouvoir être transporté sur les plus mauvais chemins et au besoin dans les régions où les chemins font complètement défaut.

Stand « Pilter ». (Machines agricoles de tous genres).

La Maison Pilter présentait le matériel construit par la Maison Case.

Les tracteurs agricoles Case possèdent deux roues directrices à l'avant et deux roues motrices à l'arrière ; ils existent en trois modèles dont la puissance respective des moteurs est en CV : 12/20, 18/32, 25/45.

Ces tracteurs comportent un chassis rigide coulé d'une seule pièce formant le carter inférieur du moteur, celui de la transmission et celui du pont arrière. Tous les organes du tracteur sont boulonnés sur ce chassis.

Le moteur a quatre cylindres verticaux disposés transversalement avec chemises amovibles, culasse démontable portant les soupapes commandées par culbuteurs. Son carburateur à essence est précédé d'un épurateur d'air.

Les roues du tracteur sont formées de tôles d'acier découpées, embouties et rivées aux bandages.

Le même stand contenait également une moissonneuse-batteuse pouvant couper les céréales sur une largeur variant entre 3 m. 60 et 4 m. 80 et à une hauteur réglable qui permet, soit de recueillir la paille, soit de la laisser en partie ou en totalité sur pieds pour l'amélioration du sol.

La moissonneuse-batteuse coupe la récolte, bat le grain et le met en sacs après nettoyage. Ces différentes opérations se font automatiquement.

La Maison Case indique que sa moissonneuse-batteuse, actionnée par un moteur de 10/18 CV, peut moissonner de 1 à 2 hectares à l'heure suivant l'état des récoltes.

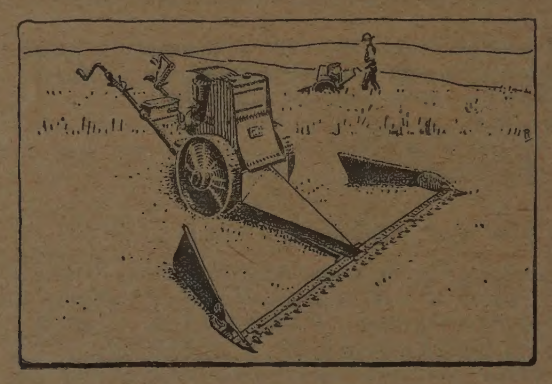
Par ailleurs la maison Pilter a encore trois autres stands, contenant des machines de culture et de récolte et autres appareils agricoles de construction française.

Stand « Wallut ». (Machines agricoles diverses).

La Société des machines agricoles R. Wallut et Cie a exposé les tracteurs, les distributeurs d'engrais, les semoirs et les machines de récolte de la marque « Mac Cormick », dans d'autres stands elle présentait le matériel de culture construit dans ses usines de Montataire. Ce matériel comprend des charrues, des cultivateurs ainsi qu'un planteur automatique de pommes de terre, deux modèles d'arracheurs mécaniques et un trieur de ces tubercules.

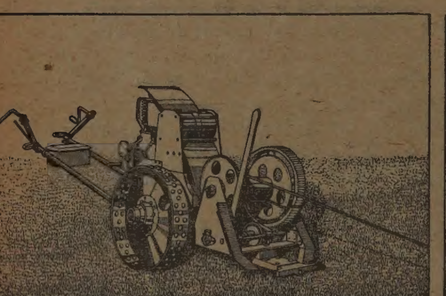
Stand « Rapid ». (Faucheuses à moteur).

Les faucheuses à moteur Rapid se composent d'un petit tracteur à deux roues motrices qui supporte en avant une barre de coupe fauchant sur 1 m. 90 de largeur. L'appareil se conduit à la main en utilisant deux mancherons fixés à la partie arrière du tracteur.



Faucheuse à moteur Rapid

Le poids de la machine est de 270 kg., sa vitesse de déplacement de 3 km. 300 à l'heure. Elle peut évoluer sous les arbres et sur les terrains en pente. Son moteur dont la puissance est de 5 CV peut être utilisé seul comme petit moteur industriel.





Vues du tracteur de la faucheuse à moteur Rapid auquel un treuil de labourage a été adapté.

En remplaçant la poulie du moteur par une meule complétée d'un dispositif spécial, on peut très rapidement affûter les lames de la faucheuse.

Le constructeur livre également des pièces accessoires permettant de remplacer les organes de coupe par un bâti de scie circulaire ou par un treuil de hâlage.

Dans le premier cas on obtient alors une scie automobile pouvant atteindre, par ses propres moyens, n'importe quel emplacement de travail.

Dans le deuxième cas, l'adaptation du treuil de hâlage permet d'exécuter des travaux de levage ou de labourage ; la longueur du câble, pour cette dernière utilisation, est de 300 mètres.

Stand « S. I. A. M. » et « S. A. C. O. M. A » (tracteur et cultivateur).

La Société Industrielle Agricole et Mécanique exposait un tracteur agricole à chenilles construit par la maison Th. Schneider.

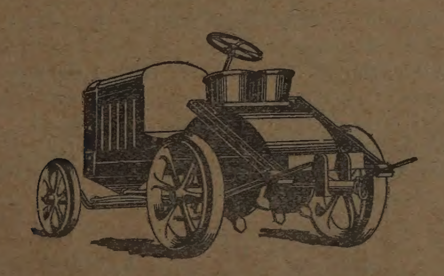
Ce tracteur se prête aussi bien aux travaux agricoles qu'à ceux de la vigne, sa largeur totale est de 0 m. 86, son poids de 1.900 kg. ; il possède un moteur développant une puissance de 35 CV, la pression des chenilles sur le sol est de 350 gr. par cm².

Le changement de direction du tracteur s'obtient en agissant sur le mécanisme différentiel, le rayon de braquage indiqué par le constructeur est de 1 m. 200. La boîte de vitesse du tracteur lui permet de se déplacer à 3 ou à 7 km. à l'heure, les efforts de traction qui correspondent à ces deux vitesses sont respectivement de 1.800 et 1.500 kg.

La Société Algérienne de Construction d'Outillage et de Machines Agricoles présentait un cultivateur spécialement construit pour la motoculture, étudié pour l'exécution de toutes les façons culturales superficielles et plus particulièrement pour la culture mécanique des vignes. Le bâti de ce cultivateur est monté à l'avant sur deux roues, l'une d'elles commande un relevage automatique qui, par une manœuvre simple et rapide, soulève instantanément les pièces travaillantes à 15 cm. au-dessus du sol. Ces pièces travaillantes sont des dents rigides en forme de demi-lune ou des rasettes en queue d'hirondelle.

Stand « Mistral » (tracteur agricole et routier).

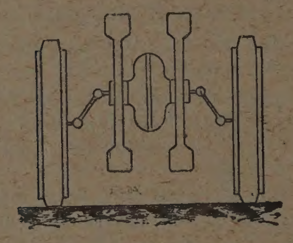
Le tracteur Mistral se distingue par son originalité, il possède à l'avant une paire de roues directrices et à l'arrière deux paires de roues motrices.

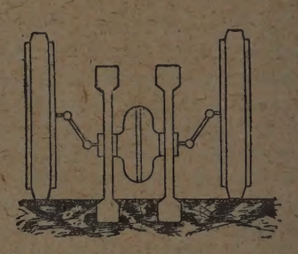


Vue du tracteur Mistral

Deux de ces roues motrices sont calées sur la coquille du différentiel, elles sont intérieures et pourvues de pièces d'adhérence longues et étroites, lesquelles permettent d'obtenir une adhérence en profondeur plutôt qu'en surface. Les autres roues motrices sont extérieures, elles sont soumises au différentiel, ce sont les roues porteuses.

Pour le déplacement sur route les roues extérieures sont abaissées, elles viennent seules en contact avec le sol ; dans les champs on les relève d'une quantité d'autant plus grande que l'effort de traction est plus considérable, afin d'augmenter suffisamment la pénétration dans le sol des pièces d'adhérence fixées sur la paire de roues motrices intérieures.





Deux vues du pont arrière du tracteur Mistral

Position des roues arrières ponr le déplacement sur route

Position des roues arrières pour le déplacement dans les champs

La solution adoptée sur le tracteur Mistral permet de réaliser un effort de traction soutenu de 2.250 kg. avec un appareil dont le poids est de 1.800 kg.

En outre on remarque sur ce tracteur que le montage des quatre roues motrices sur un même pont arrière oscillant permet de passer des champs à la route, ou inversement, sans démontage et presque instantanément ; de plus, l'excentricité des roues extérieures par rapport aux roues intérieures évite le cabrage du tracteur.

Enfin, comme autres particularités de ce tracteur, il faut signaler la suspension élastique du châssis en trois points avec ressorts à lames à l'avant et à l'arrière, et aussi la présence de freins puissants sur les tambours des roues arrières porteuses, ces freins qui sont solidaires ou indépendants facilitent beaucoup le virage sur place.

Les caractéristiques du tracteur Mistral sont les suivantes :

Poids du tracteur........................	1.800 kg.
Empattement	2 m.
Voie.....................................	1 m. 40
Puissance du moteur	30 CV

Cinq vitesses avant de 2 à 20 km. à l'heure et une marche arrière.

(*à suivre*)

Y. LAMAU,
Chef de Travaux
à l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS LE MIDI (1)

Suivant le thème qui m'a été assigné, je vais passer en revue, aussi rapidement que possible, les hybrides ayant leur place dans le Midi. Nous ne sommes pas ici aujourd'hui pour faire l'éloge des hybrides, mais pour apporter des faits précis, sans parti pris, et dans l'unique but de nous instruire les uns les autres.

Tout d'abord, avant de parler de numéros, il nous faut indiquer que la question des hybrides est plus complexe dans le Midi qu'ailleurs.

Avec les périodes de sécheresse que nous traversons souvent, il n'est guère possible et prudent de planter direct, sauf quelques rares variétés.

Il faut donc en passer par le greffage et, avec lui, subir tous les caprices de l'affinité pour chaque cépage sur les porte-greffes usités dans le pays. Cela a retardé nos plantations en grand; car nous ne voulions pas faire comme nos prédécesseurs, et aller à de nouveaux insuccès comme ceux qui avaient compromis la cause des hybrides jusqu'à aujourd'hui.

Depuis quatre ou cinq ans seulement on commence à voir de grandes étendues d'hybrides, et c'est maintenant que notre cause, par ces nouvelles plantations, va gagner du terrain à pas de géant.

Non seulement nous avons eu du retard, mais nous avons dû éliminer de nombreux plants manquant totalement d'affinité. Les Berlandieri heureusement et le 161-49 surtout nous ont facilité énormément notre tâche. C'est un fait reconnu que tous les hybrides mourant sur rupertris, viennent généralement bien sur 161-49. Ceci dit, abordons les variétés les plus intéressantes dans le Midi.

Nous parlerons en premier lieu des Hybrides anciens les plus estimés dans le Midi en les classant en :

a) 1re Epoque noir teinturiers ;
b) 2me Epoque noirs 1/2 teinturiers ;
c) 2me Epoque noirs couleur aramon ;
d) Hybrides pouvant à la rigueur être plantés directs ;
e) 1re Epoque blancs ;
f) 2me Epoque blancs.

Nous parlerons ensuite de tous ceux essayés au greffage après une première sélection en 1925 et en 1926 en divisant en époques et par couleurs.

Hybrides anciens les meilleurs

1re Epoque teinturiers

2007 Celui qui se rencontre le plus ; n'a pas coulé à l'encontre d'autres régions, vin ordinaire sans fox, belle couleur, belle production. Obligatoire de greffer en rupestris ou à défaut 1202. Il y a bien le 93-5, mais ce dernier meurt chez moi du phylloxéra.

4646 Le plus beau des teinturiers, plus belle couleur qu'Alicante Henri Bouschet. (Je ne parle pas du 1077 qui produit trop peu). Vient direct. Joli

(1) Communication au Congrès viticole de Toulouse, mars 1928.

raisin, petits grains très juteux. Deux poudrages en juin, années humides. Sur tous les porte-greffes.

5437 Bien beau plant qui se répand. Si on veut avoir de belles souches qui produisent, le greffer sur le rupestris qui est son porte-greffe préféré.

6740 A coulé un peu en 26. Cette année, énorme récolte et bonne résistance.

1/2 teinturiers

5912 Joli plant, vient bien sur beaucoup de porte-greffes, pas assez grosses récoltes par ici, doit avoir sa place dans d'autres régions. Résistance parfaite au mildiou.

6905 L'As pour chez nous sur 161-49. 3 kgrs à deux ans greffé et 7 kgrs à trois ans avec bois bien mûrs et belle végétation. Souches de 7 ans superbes. Vient bien sur rupestris, mais fructifie moins. Meurt sur 3309; vin remarquable. Pas de Tavelure dans le Midi. Résistance suffisante au mildiou sans sulfatage. Est des plus beaux direct à 4 ans avec fructification énorme. M. Rives a cependant constaté des tubérosités sur les racines.

5163 Intéressant, grosse récolte; mais sujet au rot-brun et très touché par l'eudémis.

4643 Superbe et somme toute très facilement défendable avec 2 sulfatages et un soufrage ; mais il manque d'affinité et coule très facilement ; se rattrape les années où il produit et dans ce cas c'est une des plus belles récoltes que l'on puisse voir. Sa résistance direct est bonne dans les terrains non calcaires.

5455 Excellent à tous points de vue ; mais fragile au vent et récolte un peu faible pour le Midi. Dans le Midi un des plus vigoureux directs à dix ans de plantation.

Seibel 1 Un peu coulard, mais des meilleurs sur rupestris. A le défaut d'être connu depuis trop longtemps.

5487 Magnifique raisin à gros grains. Première époque. Pourrit facilement, 1/2 résistance aux maladies, meurt sur rupestris, paraît venir sur 1202.

2e époque teinturiers

3. Couderc Devient productif en vieillissant. Beaux raisins teinturiers. Deux poudrages en juin, les mauvaises années. Vient sur tous les porte-greffes. Vigoureux direct.

2. Couderc Enorme production de jolis raisins ; aussi tardif que le 7120. Son défaut est son port trainant, demande le fil de fer et de la taille longue. Arrive à 300 hectos à l'hectare. Demande à être vendangé mûr, et dans ce cas, grosse couleur. Vient sur tous les porte-greffes. Plus résistant au mildiou que le 3 faible direct.

5450 Joli raisin serré, assez résistant, teinturier, beau producteur moyen. Beau sur 1202 — rupestris - 161-49, mauvais sur 3309.

M. 829-6 Gros producteur. Un sulfatage et un soufrage. Bonne reprise au greffage. Magnifique dans les sables greffé sur n° 1 de Seibel.

5124 Gros raisins, très apprécié dans les Pyrénées-Orientales. Résistance moyenne aux maladies. Malheureusement mauvais greffon sur tous les porte-greffes dans l'Hérault. Faible direct.

7120 Le type de résistance, de bon vin et de production moyenne dans le Midi. Son porte-greffe de prédilection est le rupestris.

Couleur aramon

5484 Magnifique producteur, genre aramon, plus lâche, résistance moyenne au mildiou, enthracnose, pas dans le Midi. Vient sur tous les porte-greffes. Raisin de table, venant après le 2653.

5813 Le pendant du précédent avec résistance excellente au mildiou, un peu d'oïdium, enthracnose, pas dans le Midi ; 10 à 15 kgs. par souche à taille longue. Merveilleux dans les sables direct. Bon sur tous les porte-greffes. Raisin de table tardif.

5915 Gros raisins, résistance moyenne au mildiou. A coulé par place en 1926. Très beau dans les Pyrénées-Orientales.

Hybrides pouvant aller directs

Baronne 2-10 Peu connu, raisin court à gros grain, 3 à 5 kgs. par pied direct avec belle végétation, trainant, demande le fil de fer.

Jury 580 Raisin moyen à petits grains; mais vigueur énorme direct. Excellent pour remplacements. Production qui doit atteindre facilement 80 Hl. à l'hectare. A été méconnu. Résistance du 7120 aux maladies, c'est-à-dire complète. Aurait de l'oïdium dans certaines régions.

5033 Beau carignan, bien plus résistant que lui aux maladies. Ne paraît pas très intésessant greffé, quoique bon greffon ; mais doit rendre direct, par sa vigueur, de grands services comme remplacements. Se met lentement à fruits les 1res années.

6186 Magnifique raisin, mais mauvaise reprise au greffage. Excellent direct dans les sables. Résistance pratique au mildiou.

5154 Bon producteur ; de raisins moyens à léger goût de lincecumii, très vigoureux direct. Résistance moyenne aux maladies.

Blancs 1re époque

6468 Je n'insisterai pas, étant avec M. Perbos, son parrain. Mais on trouvera difficilement un plant généralement bon greffon, ayant, comme lui, la vigueur, la santé, la grosseur de raisin allant jusqu'à 1100 grs. Se met lentement à fruits les premières années ; mérite d'être sélectionné comme fructification pour taille courte ; mais à taille longue, donne des récoltes atteignant facilement 150 Hl. à l'hectare. Ses porte-greffes préférés sont 1° 161-49; 2° rupestris. Vin à goût spécial, mais apprécié et rappelant le vin du Rhin.

5356 Intéressant par son degré élevé et sa belle production moyenne. Beau sur 1202, rupestris et 161-49.

4986 Belle variété, mal sélectionnée, malheurement affinité difficile, son vrai porte-greffe est 161-49. Excellent vin.

5213 Belle variété, très fructifère, s'emballe en bois, la tailler long. Belle résistance aux maladies. Beau direct.

4995 S'emballe en bois, vient bien sur rupestris, moins bien sur 1202 sur lequel il y a des retours de sève. Beau direct, le tailler long.

5412 Enorme récolte, bon vin, malheureusement faiblit nettement greffé sur tous les porte-greffes. Je l'arrache.

2653 Magnifique raisin de table, succulent, le greffer à flanc de coteaux sur rupestris ou 161-49 ; dans terre trop riche pourrit. Semi résistant.

Blancs 2me époque

6151 Magnifique raisin, beau sur rupestris, grosse récolte ; deux poudrages contre le rot, les années humides.

5717 Mêmes particularités que pour 6151.

5663 Magnifique raisin, étroit et long, bon vin, craint un peu le vent, très résistant aux maladies, grosse récolte, bonne affinité sur 1202. Vigoureux direct.

4762 Bon cépage ; mais malheureusement mauvais greffon, sauf sur 161-49 et faible sur ses racines.

Baco 22-A Merveilleux sur 161-49 avec une production régulière de 70 à 100 hectolitres à l'hectare. Vin connu.

Les nouveautés de M. Baco sont encore trop jeunes chez moi pour que je puisse donner mon appréciation ; mais je m'en rapporte entièrement aux données de M. Baco lui même.

7574 Résistance absolue. Jolie récolte de raisins surmoyens à gros grains. Bon greffon. A étudier.

7566 Mauvais greffon. Assez vigoureux direct. Grosse récolte. Raisins surmoyens. Belle résistance. A étudier direct.

6739 Meurt direct et greffé. A rejeter.

6732 Meurt greffe ; assez beau direct et résistant. Pas intéressant.

5257 Bon greffé sensible, au mildiou ; gros raisins lâches à gros grains ; un des meilleurs comme remplacements *direct* dans les vignes françaises.

(*A suivre*)

Eric COULONDRE,
Ingénieur agricole
Cadoule, par Lunel (Hérault).

LA VITICULTURE A LA CHAMBRE DE L'YONNE

La Chambre d'Agriculture de l'Yonne s'est associée à la Confédération de la Bourgogne pour protester contre le projet de droits différentiels sur la circulation des vins.

Elle a déclaré que la Bourse des vins de Béziers ne pouvait servir de base à l'évaluation des prix des vins de Bourgogne, ce qui semble assez rationnel.

Au fond, après réflexion, nous estimons que les cours sont d'autant plus sûrs qu'on est plus éloigné des contingences du milieu, c'est-à-dire plus rapproché du commerce.

Dans les nouveaux baux au quintal de blé nous estimons préférable les prix de la Bourse de Paris que ceux du marché le plus rapproché de la ferme, surtout si on ne se base que sur le mois précédant le paiement du fermage.

Il vaudrait mieux se baser sur l'avant dernier trimestre, mais ceci nous éloigne de la vigne.

Un grand vin n'est un produit de luxe qu'à cause des faibles rendements à l'hectare. Il coûte très cher à produire. Il est déjà surtaxé en bouteilles, inutile de chercher à « l'enfoncer » d'avance en le submergeant en fûts à la sortie du vigneronnage. Le vigneron boit souvent de l'eau, en général du vin de sucre, pour pouvoir faire quelque recette, et il y a des années où il vit de crédit surtout.

La Chambre d'Agriculture a cité l'Yonne comme exemple du fait d'abandon de la vigne dans les bonnes côtes par suite de l'élévation des prix de revient.

*
* *

La vigne a été remplacée par le cerisier sur certaines d'entre elles. Et voilà que la cérasiculture doit aussi se défendre. Il est question de créer dans l'Yonne un Syndicat d'exportation contrôlant le ver de la cerise.

*
* *

Dans certaines autres on a intensifié la culture des céréales au point qu'on est embarrassé des pailles, comme dans certaine région du Bassin de la Garonne.

La Chambre d'Agriculture se préoccupe des débouchés vers la papeterie qui semble se complaire dans les importations de scandinavie.

*
* *

Le sucrage à la cuve est fréquemment nécessaire à la limite de la culture de la vigne et dans les meilleurs crus, surtout depuis la mode des vins blancs édulcorés.

C'est pourquoi la Chambre de l'Yonne a émis le vœu que les eaux-de-vie de marcs sucrés soient considérés sur le même pied que les autres et puissent circuler avec acquit blanc d'origine, étant donné que la faible quantité de pareilles eaux-de-vie n'influera pas non plus sur les cours.

*
* *

Une des questions d'ordre intérieur importante pour les Chambres d'Agri culture gît dans leurs rapports avec les Offices agricoles départementaux et les sociétés préexistantes.

A notre avis on manque d'énergie pour résoudre ce problème. Il y a trop de groupements aujourd'hui. Il faut, dans une nouvelle nuit du 4 août, qu'ils votent tous leur propre suppression pour être regroupés ensuite en nombre moindre avec une tâche définie et un état-major restreint, mais suffisamment rémunéré pour qu'il n'aie pas l'air de se sacrifier à l'intérêt général.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne

LA SITUATION ACTUELLE
DE LA
CULTURE ET DU COMMERCE DES RAISINS DE TABLE
EN ESPAGNE (1)

Voici, d'après les statistiques établies par la « Chambre des Raisins d'Alméria », le total des exportations, sur divers pays, en 1925.

(1) Voir p. 339.

Puissances	Marchés	Barils	1/2 Barils	Caisses
Angleterre	Liverpool	468.159	615	2.530
	Londres	430.486	1.310	9.039
	Glasgow	203.457	274	2.845
	Hull	116 337	412	1.270
	Southampton	78.386	45	975
	Manchester	74.999	»	1.600
	Bristol	58.697	10	1.070
	Cardiff	46.555	»	1.169
	Newcastle	32.271	»	300
	Belfast	17.394	»	190
	Dublin	11.175	»	»
	Totaux	1.537.916	2.671	21.008
Allemagne	Hambourg	298.230	1.610	3.095
	Brême	67 581	120	1.173
	Totaux	365.811	1.730	4.268
Hollande	Amsterdam	236	»	»
	Rotterdam	23.372	100	1.171
	Totaux	23.608	100	1.171
Belgique	Anvers	4.469	»	720
Suède	Divers	62.818	2.872	2.105
Norwège	Divers	71.884	212	830
Danemark	Copenhague	73.080	1.693	681
Brésil	Divers	63.429	1.046	2.089
Italie	Trieste	2.350	50	»
Canada	Montréal	8.774	59	648
Finlande	Divers	2.306	20	»
Bologne	Dantzig	7.679	23	822
Cabotage	Divers	14.637	4.493	»
	Totaux généraux	2.262 424	15.068	34.342

Comme on le voit l'**Angleterre** reçoit la plus grosse part des récoltes de la Province. Cela tient surtout à 3 causes :

1° — Grâce à une habile propagande, la consommation de l'Ohanès, qui répond au goût de la clientèle anglaise, a été intensifiée.

2° — L'Angleterre est, en même temps, un marché de réexportation qui alimente de nombreux pays : Suède, Norwège, Danemark, Colonies, régions diverses allant de Gibraltar à l'Extrême-Orient.

3° Les envois ont été proportionnés aux besoins des centres de

consommation par la «Chambre des raisins», organisme dont je parlerai plus loin.

— **Le Marché allemand** est aussi d'une très grande importance pour Almeria, non seulement à cause de ses propres besoins, mais parce que Hambourg effectue des réexpéditions sur l'Autriche, la Hongrie, la Tchéco-Slovaquie, la Lithuanie, la Lettonie et la Russie. Les Espagnols assurent même que :

« *le marché allemand est d'un intérêt si capital pour la production*
« *du raisin d'Almeria que toute oscillation dans ses conditions doit*
« *se refléter sur la prospérité ou la décadence de la Province* ».

— **La Suède** ayant ramené ses droits de douane de 1 couronne à 0.35 par kg. net de raisin, l'exportation espagnole sur ce pays est passée de 19.172 barils en 1924 à 62.818 barils en 1925, soit une augmentation de 227 o/o.

— La consommation est à peu près stationnaire en **Norvège**, mais on espère l'augmenter.

— **Le Danemark** a une capacité à peu près fixe d'absorption de 40.000 barils. Le reste s'exporte.

— **Le Brésil**, seul pays ouvert, en Amérique, aux raisins espagnols, est un marché de grand avenir. La consommation est passée de 32.075 barils en 1924 à 63.429 en 1925.

— **Dantzig** est la porte d'entrée de la Pologne, et de la Russie. Les Espagnols croient pouvoir affirmer que :
« *l'avenir pour tous les fruits méridionaux et en particulier pour les*
« *raisins, est dans ces deux pays et dans le centre de l'Europe, et la*
« *politique économique prévoyante sera celle qui acheminera vers eux*
« *l'action commerciale de l'Espagne* ».

Les Etats-Unis d'Amérique consommaient près d'un tiers des raisins d'Almeria. Mais ils ont fermé leurs marchés à ces produits, en 1923, pour éviter l'introduction, sur leur territoire, de la «*Mouche Méditerranéenne* ou *Ceratitis capitata*, parasite constaté sur quelques lots de fruits. La *République Argentine* ayant agi de même, il en est résulté des pertes considérables pour le commerce espagnol.

On espère toutefois que les exportations pourront être reprises sous peu, grâce aux mesures envisagées par les intéressés, mesures basées, sur la destruction de l'insecte dans les cultures et sur la réfrigération des raisins.

(à suivre)

LOUBET,
Ingénieur agronome,
Inspecteur divisionnaire de la Compagnie P.-L.-M,

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours-Foire-Exposition d'Angoulême en 1928. — Nous croyons devoir rappeler que le Concours agricole d'Angoulême, organisé par la Société d'Agriculture de la Charente et l'Office agricole départemental, avec la collaboration de la Société d'aviculture et d'élevage, de la Société charentaise d'apiculture et de la Société d'Horticulture et de Viticulture, aura lieu du mercredi 25 au lundi 30 avril 1928.

Cette manifestation, qui est appelée, comme par le passé, a être l'une des plus importantes du Sud-Ouest, comprendra les sections suivantes :

Concours de reproducteurs des espèces bovines, (Races beurrières et laitières), ovine, porcine et caprine. — Chiens de berger et de garde. — Concours d'Aviculture et d'Apiculture. — Machines et instruments agricoles d'intérieur et d'extérieur de fermes. — Horticulture. — Produits agricoles et horticoles. — Vins et Cognacs. — Beurres et Fromages. — Artisanat et art local. — Enseignement agricole.

Le programme détaillé des différentes sections du concours va être adressé dans toutes les mairies du département où les intéressés pourront en prendre connaissance.

Institut agronomique. — « Un concours sur titres et sur épreuves sera ouvert le jeudi 3 mai 1928, à 9 h. 30, pour la nomination d'un Professeur de Chimie Organique à l'Institut National Agronomique. Les candidats devront adresser leur demande le 19 avril, au plus tard, à M. le Ministre de l'Agriculture, Direction de l'Agriculture. (*J. O.* du 18 mars 1928, page 3.015). — Ils trouveront à l'Institut agronomique, 16, rue Claude Bernard, et au Ministère de l'Agriculture (Direction de l'Agriculture, 1er bureau), tous les renseignements utiles ».

Le Xe Congrès de l'agriculture française. — Le Xe Congrès de l'agriculture française organisé par la Confédération nationale des Associations agriles (C. N. A. A.), se tiendra, en 1928, à Lille, vers la fin du mois prochain.

Nous ne saurions trop engager nos lecteurs à se procurer le compte rendu des travaux du précédent Congrès, qui a eu lieu, l'année dernière, comme nous l'avons signalé, à Strasbourg, du 30 avril au 2 mai. Ce compte rendu qui contient les rapports, débats, vœux et résolutions du Congrès constitue une mise au point unique des grandes questions agricoles telles qu'elles se posent actuellement dans notre pays. La lecture de cet ouvrage s'impose à tous ceux qui se préoccupent de l'avenir professionnel, à tous ceux qui ont la lourde charge d'assurer la défense des intérêts généraux de l'agriculture. (Compte rendu des travaux du IXe Congrès de l'agriculture francaise. Un volume 454 pages. L'exemplaire : 15 francs franco, à la Confédération nationale des Associations agricoles, 39, rue d'Amsterdam, Paris VIIIe. Chèques postaux, Paris 254-49).

BIBLIOGRAPHIE

La Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée vient d'éditer le compte-rendu des séances du « **Congrès National pour la lutte contre les ennemis des cultures** » qu'elle a organisé, à Lyon, les 28, 29 et 30 juin 1928.

Les Producteurs soucieux de belle venue de leurs récoltes y trouveront un ensemble de rapports d'une haute valeur scientifique et pratique sur les affections les plus graves des arbres fruitiers, des plantes maraîchères et florales, de la vigne, des céréales, des cultures de l'Afrique du Nord, etc..., ainsi que des études très documentées sur les appareils, les produits insecticides et fongicides, l'organisation des Syndicats de défense, etc...

L'ouvrage est en vente au Service Agricole de la Compagnie P. L. M. 20, Boulevard Diderot, à Paris, aux prix de 15 fr. pour la France et de 20 fr. pour l'étranger.

Prière de joindre à la demande un mandat-poste au nom de M, Raybaud, Inspecteur principal, Chef de ce Service.

Les Bouches-du-Rhône : L'Agriculture, par MM. Paul MASSON, professeur de l'Université d'Aix, et Etienne ESTRANGIN, secrétaire général de l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence.

Le Conseil général des Bouches-du-Rhône a entrepris, avec le concours de la ville de Marseille et de la Chambre de Commerce, de dresser un large inventaire de l'activité économique du département.

Le tome VII, de près de 1.000 pages, est consacré à l'agriculture exclusivement.

On y trouvera une véritable mine de documents sur tout ce qui relève de l'Economie rurale : nature des cultures, régime et répartition de la propriété, modes d'exploitation, associations agricoles, etc.

Une place d'honneur est faite à ce qu'on peut appeler la politique de l'eau, et c'est avec raison, puisque la mise en valeur d'espaces considérables était pour les Bouches-du-Rhône, subordonnée à l'adduction de l'eau et à un plan judicieux d'irrigation. On lira avec un intérêt véritable tout le chapitre V consacré à la question. On verra, à travers tout le XIXe siècle, les régimes successifs que la France a connus, poursuivre l'œuvre des gouvernements précédents et seconder les efforts des groupements locaux. Aujourd'hui, le résultat est acquis avec un véritable réseau de canaux distribuant l'eau empruntée à la Durance principalement.

L'Académie d'agriculture a décerné à ce travail un *Diplôme de Médaille d'Or*

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — *Du Moniteur Vinicole*. — « Après le petit mouvement d'affaires qui s'était fait sentir il y a quelques jours, dans les Entrepôts parisiens, le calme y est tout à fait revenu, et les transactions de gros à gros ont été, depuis, sans aucune importance. Par suite, les prix, quoique tenus très fermes, et il ne peut en être autrement vu ceux réclamés à la propriété, sont donc restés sans changement qu'on puisse noter. Des vins rouges du Midi 8 degrés, ont été vendus de 200 à 210 francs; des 9 degrés, de 215 à 230 francs; des 10 degrés, de 230 à 240 francs. Des Algérie 11 degrés, ont été payés de 235 à 255 francs. Pour des vins blancs courants, de provenances diverses, faisant de 9 à 10 degrés, on a traité de 220 à 235 francs. Ces temps derniers, il se serait fait quelques achats en vins de Portugal sur la base de 120 francs. F. O. B., pour des 12 degrés blancs, et aux environs de 135 francs pour des rouges.

On entend toujours le commerce de détail se plaindre du peu d'écoulement des vins. Les prix affichés n'ont pourtant généralement pas subi de hausse sensible, grâce à la concurrence que se font entre eux les détaillants concurrence encouragée par les prix que certains parviennent à obtenir de, quelques fournisseurs ».

GARD. — **Nimes**. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 2 avril	Cours du 9 avril
8°			
8 à 9°			
9 à 10°	255 à 280 fr.	Aramon 145 à 155 fr.	En raison des fêtes
11°			
11 à »		supérieurs 165 à 175	pas de marché
Costières			
Rosé, Paillet, gris		Costières 195 à 220 fr.	
Blanc Bourret		Clairettes 195 à 220 fr.	
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier**. — *Bourse de Montpellier*.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 3 avril	Cours du 10 avril
8°1/2			
9°		7·5 à 9°	7°5 à 8°5
10°	255 à 270 fr.	155 à 170 fr.	155 à 175 fr.
11°		9·5 à 10° 190 à 205	9°5 à 10°5 190 à 205
Rosé			
Blanc de blanc			

Montpellier. — Du Syndicat de Montpellier-Lodève :

Puilacher : 345 hectos, vin rouge, 8 degrés, 170 francs.

Du Président de la Fédération Méridionale des Caves coopératives de vinification :

La Cave coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu du 1er au 7 avril, 300 hectos de vin rouge, 8 deg. 7, 175 francs l'hecto ; 110 hectos de vin rouge, 8 deg. 7, 176 francs l'hecto.

Le tout hectolitre nu, pris sur place, enlèvement rapide.

La Cave coopérative de Saint-Bauzély (Gard), a vendu le 3 avril, 310 hectos de vin rouge levuré, 8 deg. 6, à raison de cent soixante-dix francs (170 fr.) l'hecto.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 4 avril 1928.

Vins rouges courant de 8°5 à 10 degrés, de 165 à 205 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 »» à ««,»», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 17,50 à 20 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16,50 à 17 francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 16,50 à 17 ; supér, 10°, 17,00 à 20 ; 11°5 à 12, »» à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 30 mars	Cours du 6 avril
—	—	—	—
8°			
9°			
10°	250 à 260 fr.	8° à 10° 165 à 200 fr.	8° à 10° 165 à 200
11°			
Vins rosés 8°	225 à 250	19 à 20 fr. 00	19,00 à 20,00
Vins blancs	220 à 260	»	»

Béziers. — Du Bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) :

Capestang, 1.000 hectos, 9 degrés 1, 185 francs. — Magalas, 150 hectos, 8 degrés 2, 165 francs. — Montady, 400 hectos, 8 degrés 2, 170 francs. — Tourbes, 700 hectos, 9 degrés 6, 190 francs. — Servian, 230 hectos, 10 deg. 3, 200 francs ; 155 hectos, 9 degrés 9, 195 francs ; 115 hectos, 10 degrés, 200 fr. ; 80 hectos, 8 degrés 5, 175 francs. — Ces prix s'entendent à l'hectolitre, vin rouge.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 31 mars au 7 avril 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8,0 à 10°, de 165 à 200 fr. ; bourrets et picpouls, ««,«« à »« fr. «» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, 19 fr. »» à 20,»«.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 8 avril 1928 : Vins rouges, de 11 à 12°, de 220 à 235 fr.

Carcassonne.— Semaine du 31 mars au 7 avril 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, 166 à 188 fr. ; 9 à 10°, 185 à 205 ; de 10 à 11°, 200 à 220 fr.

Narbonne. — Chambre d'Agriculture de l'Aude, Commission des cours.— Vins rouges : de 8 à 9 degrés, de 175 à 190 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 190 à 205 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 205 à 220 fr. ; vins rouges supérieurs, de 11 et au-dessus, de 220 à 238 fr. ; Minervois de 190 à 235 fr. ; Corbière, de 210 à 230 fr. ; Corbière supérieur, 12 degrés et au-dessus, de 230 à 260 fr.

Observations.— Calme dans les affaires, mais cours fermement soutenus.

Narbonne.— Du bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne. — Narbonne, un lot rouge 1600 hl. 8°6, 180 fr. ; 1200 hl. 9°2, 188 fr. ; — Cuxac-d'Aude, 180 hl. 9°3, 185 fr. ; — Barbaira, 365 hl. 10°3, 210 fr. ; — Armissan, 100 hl. 10°4, 205 fr. ; — Saint-Laurent-la-Cabrerisse, 160 hl. 11 deg. 220 fr. ; — Cruscades, 170 hl. 11 deg. 222 fr. l'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 31 mars	Cours du 7 avril
—	—	—	—
8°		»	
9°	270 à 270 fr.	8 à 12°	8 à 12°
10°			
11°		162 à 220 fr.	165 à 220 fr.
11 à 12°			
12 à 13°			

Perpignan. — Cours des vins, communiqué par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, le 7 avril :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 21 fr. 50 à 20 fr. le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — 4 avril. — Rouge, 8 à 10°, 160 à 195 fr.; 10 à 12°, 195 à 215 fr.; blanc, 19 à 20 fr.; rosé 18,50 à 19 fr. Prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est — *Fédération du Var.* — Cotignac, 1300 hl. rouge 11°5, 215 fr.; 600 hl. 11°6, 217 fr. 50; Mazaugues, 260 hl. rouge ; La Crau du Var, 435 hl. 10°2, 205 fr.; 100 hl. blanc, 11 deg. 210 fr.

Fédération de Vaucluse. — Grambois, 400 hl. rouge, 9°5, 195 fr.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Les Milies, 450 hl. rouge, s. g. d., 190 fr.; 450 hl. s. g. d. 190 fr.; — Cabries, 850 hl. 10 deg. 197 fr. 50 ; — Jouques, 200 hl. 10 deg. 193 fr.; — Eguilles, 370 hl. s. g. d., 205 fr. l'hec,.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Malgré la période des élections et le trouble que cela apporte généralement dans les transactions, on note cependant un courant d'achat aux vignobles. Les prix sont tenus très fermes et il en sera ainsi pendant toute la durée de la période critique des gelées. On cote les vins rouges ordinaires de 1.700 à 1.900 le tonneau nu, et les vins blancs de 1.900 à 2.000 fr.

DORDOGNE. — **Eymet.** — Cours bien soutenus ; les quelques affaires traitées se sont faites pour les rouges de 400 à 425 fr., et pour les blancs de 450 à 500 fr. la barrique bordelaise de 225 litres, suivant degré et qualité.

PUY-DE-DÔME. — **Moire.** — Quelques transactions ont cependant eu lieu en vins rouges de 38 à 40 fr. le pot de 15 litres, et, en blancs, jusqu'à 45 fr.

ALGERIE. — Alger. — Du 31 mars 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 18,50 ; 2e choix, 16,50 à 18,50 ; 3e choix, 16,50 à 18,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 16,50 à 17,50; blancs de blancs, 16,50 à 17,50.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 17,25 à 18,«» le degr. ; supérieur, à »»,»» fr. rosé, »»,»» à «« fr. «» ; blanc, à ««,»» à »«,«« Nu à la propriété

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à «««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. - 3/6 vin 86°, «»»» à ««« » ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, ««« à »»« fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»» à 885 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, «« à «»« ; 3/6 marc, 86°, »«« à »»» ; eau-de-vie de marc, »«« à ««« fr.

Perpignan. — rectifié 96 à 97°,»»»» à »»»» fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 6 avril 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..	» fr. »» à 7,00 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 50 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 75 —
— — au-dessus.	5 fr. 00 à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 25 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire. Peu de marchandises offertes, demande également calme.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 10 avril 1928.

	avril	mai	juillet-août
Blé	167,75 P.	169-169,50	167,75-168
Seigle.	138 N.	138 N.	138 N.
Avoine noire	126,75 P.	129,50-129,75	125,50 P.
Avoine......	126,75 N.	129,75 N.	125,50 N.

Alger. — 10 avril 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 17) à 171 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 165 à 166 fr.
Blé dur colon, 166 à 168 fr.
Orge colon, 113 à 114 fr.
Avoine d'Algérie, 117 à 119 fr.

New-York. — 5 avril :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.........	1,82 5/8	128.87	171.88	— 1.03
Juillet..................	...., ./.	.....	......	....
Septembre................	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre................	1,61 1/8	113.70	151.60	— 1.03
Maïs disp................	111 1/8	90.38	112.92	— 1.88

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible »»» ./· c. le bushel (»»» fr. »« les 100 kil.) bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, ««« fr.; sublimé pur, »«« fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 135 à 140 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 66 à 75 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 33,50.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige, 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 1er au samedi 7 avril 1928

	Température				Pluie	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche ..	11	11	13	2	5	3
Lundi	12	8	16	9	7	«
Mardi	12	9	16	9	»	»
Mercredi ...	»	»	13	11	»	2
Jeudi.......	14	11	14	11	3	5
Vendredi ...	14	10	15	14	«	5
Samedi.....	14	12	13	3	«	1
Total....	249	151	291	99	77.8	66
Rochefort						
Dimanche ..	12	11	13	8	5	4
Lundi	12	9	14	10	16	1.4
Mardi	11	10	14	10	4	1.4
Mercredi	»	12	13	11	«	5.4
Jeudi......	17	13	14	12	1	9
Vendredi ...	16	12	15	12	«	7
Samedi.....	»	13	16	14	3	6
Total....	252	173	285	166	138	105.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	11	10	11	1	7	2
Lundi	7	7	16	1	2	»
Mardi	13	7	19	7	3	0.1
Mercredi....	11	9	17	13	»	4
Jeudi.......	14	12	17	13	»	»
Vendredi ...	17	15	19	5	»	5
Samedi.....	14	12	16	1	»	«
Total....	261	135	299	86	35	37.1
Bordeaux						
Dimanche...	12	11	15	8	5	«
Lundi	13	9	15	10	15	«
Mardi	11	10	19	10	2	2
Mercredi....	13	11	15	13	«	5
Jeudi.......	14	12	15	12	»	»
Vendredi ...	»	»	18	5	«	2.1
Samedi.....	15	13	15	10	2	»
Total....	277	156	323	149	130.1	99.
Toulouse						
Dimanche...	13	11	17	6	1	5
Lundi	10	9	19	10	1	0.5
Mardi	10	7	21	9	4	»
Mercredi ...	12	9	20	13	«	0.6
Jeudi.......	14	11	20	10	»	0.2
Vendredi ...	17	11	24	9	11	2
Samedi.....	12	11	19	10	4	0.5
Total....	257	155	355	157	88.	83.7
Perpignan						
Dimanche...	17	15	17	7	12	»
Lundi.......	14	8	20	9	12	«
Mardi.......	19	11	24	14	1	»
Mercredi.....	14	11	22	15	»	«
Jeudi	16	14	25	11	«	»
Vendredi....	21	15	23	11	«	4
Samedi	13	11	20	9	11	»
Total	308	198	373	180	74.3	28.4

	Température				Pluie	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche ..	9	7	12	6	5	0.8
Lundi	9	8	12	1	0.4	»
Mardi	12	11	12	1	»	»
Mercredi ...	8	8	12	8	»	2
Jeudi.......	14	11	14	11	6	9.4
Vendredi ...	12	11	16	4	0.2	4.1
Samedi.....	13	11	12	4	«	6
Total....	255	126	280	90	60.7	74.1
Besançon						
Dimanche ..	»	8	11	4	0.1	2
Lundi	»	«	9	5	«	1
Mardi	12	8	9	5	»	1
Mercredi	9	5	16	8	«	«
Jeudi......	10	7	13	8	«	10
Vendredi ...	»	«	9	»	«	«
Samedi.....	»	»	17	4	«	6
Total....	207	84	266	87	0.1	29
Lyon						
Dimanche ..	12	10	11	4	0.1	2
Lundi	16	5	15	5	40	2
Mardi	16	9	18	9	»	0.1
Mercredi....	10	7	16	10	0.1	0.6
Jeudi.......	11	8	18	10	»	2.3
Vendredi ...	15	13	19	7	«	0.8
Samedi.....	16	11	15	5	0.4	2
Total....	268	135	299	115	59.6	34.
Marseille						
Dimanche...	15	12	11	3	»	0.2
Lundi	17	6	18	9	14	«
Mardi	15	12	»	7	«	«
Mercredi....	15	10	»	8	«	»
Jeudi.......	13	11	21	8	»	0.6
Vendredi ...	21	15	»	«	»	«
Samedi.....	16	13	18	9	4	«
Total....	279	175	262	124	49.9	59.4
Montpellier						
Dimanche...	14.3	7.8	19.9	3.1	»	«
Lundi	18.9	8.5	22.2	10.5	»	»
Mardi	22.4	7.9	19.2	12.9	»	»
Mercredi ...	19.9	13.9	18.9	13.7	»	«
Jeudi.......	16.2	11.2	23.0	12.9	15.5	5.3
Vendredi ...	13.1	10.3	17.3	11.9	8.6	»
Samedi.....	17.3	10.9	16.9	5.8	»	6.4
Total....	315.5	142.4	341.	169.3	161.8	48.1
Alger						
Dimanche...	«	17	»	15	»	»
Lundi.......	»	»	14	14	«	«
Mardi.......	«	14	16	17	»	«
Mercredi.....	»	15	18	17	»	»
Jeudi	»	15	20	18	»	»
Vendredi....	»	»	«	21	2	«
Samedi	»	15	14	14	5.1	«
Total	107	158	298	306	8.9	12

Observations. — Printemps